

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Cuisiner les gibiers

<p>Objectifs : Connaître toutes les spécificités de la cuisine des gibiers : de la marinade jusqu'aux vins d'accompagnement en passant par les sauces et les recettes les plus connues.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Toute personne souhaitant cuisiner les gibiers.</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>Pré requis : Aucun</p>
<p>Les marinades pour gibier</p> <ul style="list-style-type: none"> + Son but + Les principes à respecter + La marinade à froid + La marinade à chaud <p>Les grandes sauces du gibier</p> <ul style="list-style-type: none"> + La sauce poivrade + La sauce grand veneur <p>Accompagnement classique</p> <ul style="list-style-type: none"> + La purée de marrons <p>Recettes pour gibier à plume</p> <ul style="list-style-type: none"> + Bécasse aux noix et châtaignes - au foie gras + Caille au marc de Bourgogne + Faisan sur canapé - à la mode Alsacienne - aux figues + Grives au poêlon + Perdrix au chou - aux lentilles + Perdreau dans la feuille de vigne + Pigeon aux girolles + Pigeonneau aux épices et légumes confits - en croûte <p>Recettes pour gibier à poil</p> <ul style="list-style-type: none"> + Côtelettes de chevreuil aux cerises et à l'orange + Civet de chevreuil + Civet de lièvre + Filet de biche - Rôti de biche + Gigot de sanglier - Terrine de sanglier + Sanglier avec une poêlée aux marrons <p>Quels vins servir avec le gibier ?</p>	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur Professionnel de la Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p>  <p>Moyens et pédagogie</p>  <p>Active, démonstrative et expositive. Evaluation en fin de session.</p>  <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <hr/> <p>2 jours</p> <hr/> <p>1 050 €</p> <hr/> <p>Réf : HR136</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France